



# Babylonstoren Chardonnay 2022 Magnum



- **Reichhaltige Zitrus- und Biskuitnoten**
- **Elegant und langanhaltend am Gaumen**
- **Perfekt zu Gerichten mit Fisch**

## WEIN IM DETAIL

<b>Artikel-Nr.</b>	BAB-922022
<b>Jahrgang</b>	2022
<b>Weingut</b>	Babylonstoren
<b>Rebsorten</b>	Chardonnay
<b>Verschluss</b>	Korken
<b>Anbaugebiet</b>	Simonsberg-Paarl
<b>Füllmenge</b>	1,5 l
<b>Alkoholgehalt</b>	14 % Vol.
<b>Säuregehalt</b>	6,0 g/l
<b>Restzucker</b>	2,2 g/l
<b>Im Keller</b>	Reifte zehn Monate in französischer Eiche.
<b>Trinktemperatur</b>	11-12 °C
<b>Best Before</b>	2028
<b>Allergene</b>	"Enthält Sulfite"
<b>Hersteller</b>	Babylonstoren, Klapmuts - Simondium Rd, 7670 Simondium, Südafrika
<b>Importeur</b>	CAPREO GmbH- Gildeweg 10- 46562 Voerde- Deutschland
<b>Lebensmittelunternehmer</b>	CAPREO GmbH, Gildeweg 10, 46562 Voerde, Deutschland

## PASST ZU

